Rezept

Amélies Zitronenkonfitüre

Ein Rezept von Amélies Zitronenkonfitüre, am 27.04.2024

Zutaten

- **2 kg** unbehandelte dickschalige Zitronen aus dem Bioladen
- 1,5 kg Zucker
- Saft von 2 Zitronen oder Orangen

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR ETWA 8 GLÄSER VON JE 200 G INHALT: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 80 kcal

Zubereitung

1. Die Zitronen waschen. Mit dem Zestenreißer im Abstand von 1 cm von der Spitze bis zum Stielansatz rundum schmale Streifen abziehen und wegwerfen. Die Zitronen in einem Topf mit Wasser bedecken, zugedeckt 40 Min. kochen, bis sie weich sind. Die Zitronen mit einem Schaumlöffel aus dem Topf nehmen und auf einem Tablett erkalten lassen, den austretenden Saft und ¼ l Kochwasser aufheben.

2. Die Zitronen halbieren, mit dem Löffel das Fruchtfleisch auskratzen und wegwerfen. Die Zitronen längs achteln und quer in ½ cm schmale Streifchen schneiden. Diese in einen Topf geben. Den ausgetretenen Saft, das Kochwasser und den Zucker unterrühren; dann zugedeckt über Nacht stehen lassen.

3. Am nächsten Tag alles 15 Min. sprudelnd kochen. Die Zitronen oder Orangen auspressen, den Saft unterrühren und die Konfitüre in gut gereinigte Gläser füllen. Die Ränder mit einem sauberen, feuchten Küchentuch säubern und die Gläser sofort mit Twist-off-Deckeln verschließen. Die Gläser auf den Deckel stellen und den Inhalt so völlig erkalten lassen.